



## Lapin aux poivrons

### Ingrédients :

- ◆ 1 lapin
- ◆ 40 g de beurre Huile
- ◆ 3 anchois
- ◆ Sel Poivre
- ◆ Romarin
- ◆ 4 poivrons
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ ½ verre de vinaigre blanc
- ◆ Du bouillon (de légumes ou de poule)

### Préparation :

Couper le lapin en morceaux puis le faire tremper 2 heures dans de l'eau vinaigrée. Faire frire ensuite ces morceaux dans de l'huile et du beurre avec un peu de romarin, du sel et du poivre.

Quand la viande est bien rissolée, ajouter le bouillon chaud peu à peu.

Faire revenir les poivrons coupés en lanières dans un mélange beurre-huile puis ajouter les anchois nettoyés, vidés et hachés avec une gousse d'ail émincée .

Verser ½ verre de vinaigre blanc, mélanger et continuer la cuisson en mélangeant souvent.

Quand le vinaigre est évaporé, ajouter le lapin et laisser cuire le tout environ 45 mn.

Servir bien chaud avec du riz créole.